

**COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA  
SEDE REGIONAL CUSCO**

*“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”*

Cusco, 30 de Mayo de 2023

**OFICIO N° 0108-2023-CTVC/CUSCO**

Señora

**ROCÍO VARGAS GONZÁLES**

Jefe de la Unidad Territorial - Cusco

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

**Presente.**

**Asunto:** Se ALERTA (05) CASOS

De mi mayor consideración:

Es grato dirigirme a Usted para hacerle llegar un cordial saludo a nombre de los miembros del Comité de Transparencia y Vigilancia Ciudadana (Comité), al mismo tiempo manifestarle que el Comité, tiene como función principal la de vigilar los avances en el cumplimiento de los objetivos de los programas sociales del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social; así como velar por la transparencia y neutralidad en la ejecución de sus prestaciones sociales.

En tal sentido, producto de las acciones de veeduría y vigilancia realizadas por los Comités Locales de Transparencia y Vigilancia Ciudadana, adjunto al presente le hago llegar el (los) siguiente(s) CASO(S)<sup>1</sup>:

- **CASO N° 0162-2023-CTVC/CUS**
- **CASO N° 0163-2023-CTVC/CUS**
- **CASO N° 0164-2023-CTVC/CUS**
- **CASO N° 0165-2023-CTVC/CUS**
- **CASO N° 0166-2023-CTVC/CUS**

Finalmente, me permito sugerirle que se realice la verificación de este caso y, concluido su procedimiento, le solicito sirva comunicar el resultado de la misma.

A la espera de su pronta atención, quedo de Usted

Atentamente

  
  
**ELIAZER CUETO VERA CAMPOS**  
RESPONSABLE REGIONAL DEL EQUIPO TÉCNICO  
COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA  
CUSCO

<sup>1</sup> Para efectos de la atención del CASO alertado, el Comité entiende que un **Caso Resuelto** es aquel que el Programa le ha comunicado - por escrito -, manifestando:

- 1) Una conclusión sobre el CASO Alertado; precisando si tiene la CONDICIÓN de: **FUNDADO** o **INFUNDADO**.
- 2) Si el CASO Alertado es **FUNDADO**, es necesario precisar la medida correctiva implementada o la medida a implementar y el plazo previsto.
- 3) Si el CASO Alertado es **INFUNDADO**, es necesario precisar las razones en las cuales sustenta esta decisión.
- 4) Si el CASO Alertado corresponde a dos o más personas afectadas, es necesario individualizar la CONDICIÓN y proceder de acuerdo a los numerales 2 o 3, según corresponda.

El Comité publica en su página web todos los casos alertados al programa, así como las respuestas recibidas

**Urbanización Mariscal Gamarra A-41 / II Etapa – Cusco (Local de la Mesa de Concertación para la Lucha Contra la Pobreza) Ref. Espaldas de la Parroquia Santísima Trinidad.**

**Teléfono: (84) 246521. Celular: 942157052**

**Correo Electrónico: mesadepartes.ctvcperu@gmail.com / cusco.rrctvcperu@gmail.com**

**Página Web: [www.ctvcperu.org.pe](http://www.ctvcperu.org.pe)**

**COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA**

Teléf. CUSCO: 942157052 Teléf. LIMA: 942160511		<b>CASO</b>		N° 0165-2023-CTVC/CUS	
<b>PROGRAMA SOCIAL:</b>		QALIWARMA		<b>1. FECHA DE REGISTRO:</b>	29/03/2023
<b>I. DATOS DEL INFORMANTE/SOLICITANTE:</b>					
<b>2. APELLIDOS NOMBRES:</b>		PACCO HUAMAN GRIMANEZA		<b>3. NÚMERO-DNI:</b>	41468677
<b>4. ORGANIZACIÓN/INSTITUCIÓN</b>		COMITÉ DE LOCAL TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA DE CHALLABAMBA		<b>5. CARGO:</b>	FISCAL
<b>II. IDENTIFICACIÓN DEL CASO:</b>				<b>6. FECHA DE OCURRENCIA:</b>	29/03/2023
<b>7. DEPARTAMENTO:</b>	CUSCO	<b>8. PROVINCIA:</b>	PAUCARTAMBO		
<b>9. DISTRITO:</b>	CHALLABAMBA	<b>10. CCPP/DIRECCIÓN:</b>	CHALLABAMBA-ROSASPATA		
<b>11. PROCESO OPERATIVO/OBJETIVO DE VIGILANCIA:</b>	PRESTACION DEL SERVICIO ALIMENTARIO	<b>12. DÓNDE SE APLICÓ LA FICHA DE VIGILANCIA / ATENCIÓN?</b>	0409037-IEP-50426 FRAY MARTIN DE PORRAS		
<b>13. CANTIDAD DE AFECTADOS:</b>	316	<b>14. CANTIDAD DE PUNTOS CRÍTICOS:</b>	03		
<b>III. DESCRIPCIÓN DE LOS HECHOS (ANÁLISIS y PRECISIONES):</b>					

Durante las acciones de vigilancia a la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Qali warma, la Sra. Grimaneza Pacco Huaman fiscal del Comité Local de Transparencia y Vigilancia Ciudadana del Challabamba, realizó la visita a la IEP N°50426 Fray Martin de Porras, y registró la Ficha de Vigilancia V-093-2023-CUS-Q, identificando el/los siguientes puntos críticos:

- 1. NUMERO DE ALUMNOS/AS ATENDIDOS QUE FIGURA EN ACTA DE ENTREGA/RECEPCION ES MENOR QUE NUMERO DE ALUMNOS/AS MATRICULADOS.** Durante la entrevista, el CAE manifestó que el número de alumnos atendidos según acta de Entrega y Recepción de Productos, para el periodo de Atención 13/03/2023 a 18/04/2023, el programa Qaliwarma entregó productos para **303** usuarios, pero actualmente según nomina cuentan con **316** alumnos matriculados, existiendo un déficit de **13** raciones. *Esta situación estaría contraviniendo lo establecido en la RDE N° D000221-2022-MIDIS/PNAEQW-DE, Protocolo para la Planificación del Menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. 6.6 Aporte nutricional Es la cantidad de energía y nutrientes (proteína, grasa, hierro) que brinda la ración de desayuno, almuerzo y cena del PNAEQW. 8.7 Aporte nutricional de los desayunos, almuerzos y cenas del PNAEQW.*
- 2. CAE NO REALIZA EL CONTROL DE ENTRADAS Y SALIDAS DE PRODUCTOS (KARDEX DE ALMACEN).** El CAE manifestó que en la institución educativa no realizan el registro de control de entradas y salidas de productos (KARDEX), porque hasta la fecha no tienen el formato de Kardex. *Esta situación estaría contraviniendo lo establecido en la RDE N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE, Norma Técnica para la Prestación del Servicio Alimentario por los Actores Vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, en el numeral 5.1.2.2.*

*Almacenamiento de alimentos, acápite iii) Archivar y custodiar el kardex, el cual debe estar disponible en la IE en caso lo requiera el PNAEQW o para las acciones de veeduría de verificación posterior.*

- 3. PERSONAL DEL PROGRAMA NO BRINDA CAPACITACIÓN SOBRE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION, HIGIENE, PREPARACION BALANCEADA.** Así mismo el CAE refiere que hasta la fecha de la entrevista 29.03.2023 la persona encargada de la preparación de alimentos no recibió capacitación sobre manipulación de alimentos, higiene y preparación balanceada. *Esta situación contraviene lo establecido en la RDE N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE, Norma Técnica para la Prestación del Servicio Alimentario por los Actores Vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en el numeral 5.1.2.3. Preparación de alimentos y la RDE N° D000201-2021-MIDIS/PNAEQW-DE “Protocolo para el fortalecimiento de capacidades a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” VIII. Disposiciones Generales 8.1.1. El PNAEQW, realiza el fortalecimiento de capacidades a los equipos técnicos y actores vinculados en la prestación del servicio alimentario, durante el servicio alimentario regular y en situaciones de emergencia.*

#### **IV. SUGERENCIAS / RECOMENDACIONES:**

Frente a esta situación expresamos nuestra preocupación y sugerimos atender este caso de manera **PRIORITARIA y URGENTE.**

- Garantizar el cumplimiento de lo establecido en la RDE N° D000201-2021-MIDIS/PNAEQW-DE, “Protocolo para el Fortalecimiento de Capacidades a los actores vinculados a la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- Garantizar el cumplimiento de lo establecido en la RDE N° D000221-2022-MIDIS/PNAEQW-DE, Protocolo para la Planificación del Menú escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
- Garantizar el cumplimiento de lo establecido en la RDE N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE, Norma Técnica para la Prestación del Servicio Alimentario por los Actores Vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
- Frente a esta situación expresamos nuestra preocupación y solicitamos al programa hacer las verificaciones correspondientes a fin de dar respuesta al presente caso alertado, y luego se nos pueda informar en el plazo establecido sobre las acciones realizadas para la mejora y solución del hecho.

#### **V. ANEXOS: Total de páginas/folios: (03)**

1. Ficha de Vigilancia V-093-2023-CUS-Q (03)
2. Fotografías de Visita a I.E. (29-03-23) (02)



### Anexo 01. FICHA DE VIGILANCIA

**COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CUSAGARÁ**  
**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO**  
**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO DEL PERÚ**

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SAN CARLOS DE CHILKA

En toda la FICHA tener en cuenta esta LEYENDA: **SI** = Siempre **NO** = Nunca **NS** = No sabe **NA** = No aplica

<p>1. FECHA INICIAL de la FICHA</p> <p>2. DATOS GENERALES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA</p> <p>3. DISTRITO</p> <p>4. DEPARTAMENTO</p> <p>5. DISTRITO</p> <p>6. TIPO de la IE</p> <p>7. NOMBRE y APELLIDOS del Director de la IE</p> <p>8. Nº de ENTREGA a cargo</p> <p>9. Nº de ESTUDIANTES previsto según contrato</p> <p>10. FECHA de INICIO de clases en la IE según USCEL</p> <p>11. FORMA predominantemente que está en la IE</p>	<p>12. FECHA de entrega FUERA DE CAMPANA</p> <p>13. FECHA de entrega FUERA DE CAMPANA</p> <p>14. NOMBRE de la IE</p> <p>15. PROVENIENCIA</p> <p>16. P.C.P.P. (Barridos/Comandos del Distrito)</p> <p>17. TIPO de la IE</p> <p>18. TIPO de SERVIDOR</p> <p>19. Nº de ESTUDIANTES matriculados en cocina</p> <p>20. MODALIDAD del RETORNO a clases en la IE</p>
--	---

**I. DATOS GENERALES DEL INFORMANTE DE APUYS**

21. ¿Quién es el informante?	22. Apellidos y nombres del informante
23. Nº DNI del informante	24. Correo Electrónico del informante

**II. DESARROLLO DE LAS CAPACITACIONES Y ASISTENCIA TÉCNICA PARA MIEMBROS DEL CAE**

25. ¿El CAE está conformado y actualizado?	26. ¿El CAE recibe capacitaciones asistencia técnica del Comité Local del programa?
27. ¿Qué temas se abordan durante las capacitaciones asistencia técnica al CAE?	

**III. ETAPAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO Y CUMPLIMIENTO DEL APORTE NUTRICIONAL, LAS BPM Y LAS BPM**

**A. SOBRE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE**

28. ¿El Director de Cocina local recibe materiales educativos/informativos durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	29. ¿El Director de Cocina local recibe el clima predominantemente durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	30. ¿El Director de Cocina local recibe de manera comprensible/abierta las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	31. ¿El Director de Cocina local recibe un trato amable y respetuoso al CAE durante las capacitaciones y asistencia técnica?
32. ¿Preparador cumple con la entrega de alimentos a la IE correspondiente a sus responsabilidades de atención?	33. ¿Preparador cumple con la entrega de alimentos de acuerdo al plazo establecido en el contrato según contrato?	34. ¿Preparador que entrega los alimentos es informado sobre la fecha y cantidad (cantidad, frecuencia y otros datos)?	

**COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA**  
**REDE REGIONAL DASCO**  
**VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALWARMA**  
**COMITÉ DE VIGILANCIA**

C0000 # V-093-2023-C-2-6

Teléfono Regional: \_\_\_\_\_  
 Teléfono Nacional: \_\_\_\_\_

**MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE**

25	¿El CAE cuenta con acta de entrega/recepción de alimentos correspondiente a la entrega/recepción de alimentos?	(adjuntar copia de ACTA / Verificar en Planificadora)	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
25.1	Preclarar el número de estudiantes atendidos según acta de entrega/recepción					
26	¿Proveedor cumple con la entrega de los alimentos conforme a lo establecido en acta de entrega/recepción?	(Verificar sobre este en ACTA de entrega/recepción)	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
27	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos con registro sanitario?	(Gestión completa, Marca, Presentación, Volumen, Lote?)	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
28	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos en buen estado (sin adulteración, sin protuberancias, sin fecha vencida)?		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
29	El número de alumnos atendidos que figura en el acta de entrega/recepción es igual al número de alumnos matriculados?	(Si marca SI, pasar a ítem 30)	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
30.1	La diferencia encontrada entre número de alumnos atendidos y matriculados fue reportado al programa por el CAE?		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
40	¿El CAE verifica y firma el acta de entrega/recepción de alimentos en señal de conformidad?		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
<b>B) SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LA IE</b>						
41	¿La IE cuenta con un lugar de almacenamiento para guardar los alimentos de Qal Warma?		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
42	Lugar de almacenamiento de alimentos está lejos de foco de contaminación como riberas sanitarias o humedales, establos, cementerios?		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
43	Lugar de almacenamiento de alimentos está protegido contra ingreso de animales e insectos?		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
44	Lugar de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio, ventilado y ordenado?		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
45	Los alimentos se encuentran almacenados dentro de la IE?		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
46	Persona a cargo del almacén de alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabeza)?		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
47	Almacén de la IE conserva alimentos en buen estado (sin adulteración, sin protuberancias, libre de infestación)		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
48	Los productos/alimentos en el almacén tienen registro sanitario?		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
49	Los productos/alimentos en el almacén tienen fecha de vencimiento vigente (máximo 30 días)?		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
50	Alimentos en el almacén son colocados sobre mesas, parihuelas/armarios, estantes, láminas?		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
51	¿Existe un control de entradas y salidas de productos actualizado (Control Kardex)?	<i>no muestra Kardex lo abren de cuando ya ellos!</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
52	¿El CAE gestiona y verifica el funcionamiento del almacén en la IE?		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
<b>C) SOBRE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE</b>						
53	¿Los alimentos se preparan dentro de la Institución Educativa?		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
54	¿Hay un lugar habilitado para la preparación de los alimentos dentro de la Institución Educativa?		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
55	¿El lugar habilitado para la preparación de los alimentos es exclusivo para este fin? (es una cocina)?		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
56	¿La cocina está protegida contra ingreso de animales e insectos?		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
57	¿La cocina se encuentra limpia, para evitar la contaminación?		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
58	¿La cocina está lejos de foco de contaminación como riberas sanitarias o humedales, establos, cementerios?		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
59	¿Los utensilios de cocina se lavan y se guardan limpios en un lugar seguro y cerrado (protegidos)?		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
60	¿Se usa agua potable o agua segura, para preparar los alimentos?		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
61	¿El menú del día corresponde a la receta programada? (ver programación de menús)		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
62	¿Persona que prepara los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)?		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
63	¿Persona que prepara los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabeza)?		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
64	¿Persona que prepara los alimentos ha recibido capacitación sobre manipulación-preparación botanocada prácticas de higiene?		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
65	¿El CAE supervisa y verifica la preparación de los alimentos de acuerdo a la programación de recetas del Programa Qal Warma?		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
<b>D) SOBRE EL SERVIDO DE ALIMENTOS EN LA IE</b>						
66	¿Se cumple el horario establecido para el servicio de los alimentos (media hora antes del inicio de las clases y/o después de las clases)?		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
67	¿El lugar de servicio de alimentos se encuentra limpio, para evitar la contaminación?		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
68	¿El lugar de servicio de alimentos está lejos de foco de contaminación como riberas sanitarias o humedales, establos, cementerios?		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
69	¿Persona que sirve los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)?		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA
70	¿Persona que sirve los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabeza)?		<input checked="" type="checkbox"/>	NO	NV	NA

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA  
SEDE REGIONAL CUSCO  
VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA GALIWARMA

00000 N° 1-013-2023-1258

Teléfono Regional  
Teléfono Nacional

**E) SOBRE LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO EN LA IE**  
MODALIDAD PRODUCTOS COMBUNO DENTRO DE IE

71. La distribución de alimentos se realizó en la IE?  SI  NO  NV  NA

72. Persona que distribuye los alimentos se lava las manos conscientemente (usa jabón, agua limpia y jabón, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel higiénico)?  SI  NO  NV  NA

73. Persona que distribuye los alimentos usa instrumentaria limpia y completa (marcá, tapabocas/mascarilla y cubre cabello)?  SI  NO  NV  NA

**D) SOBRE EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS EN LA IE**

74. ¿Dónde consumen los alimentos los niños y niñas de la institución educativa?  SI  NO  NV  NA

75. El lugar de consumo de alimentos está limpio, ventilado y ordenado?  SI  NO  NV  NA

76. El lugar de consumo de alimentos (comedor) está lejos de focos de contaminación como: salidas sanitarias o humedades, estorbos, cesteras sucias?  SI  NO  NV  NA

77. Los alimentos distribuidos a los niños/as usuarios son agradables y aceptados (tienen toda la ración ofrecida)?  SI  NO  NV  NA

78. Los niños/as usuarios se lavan las manos antes y después del consumo de alimentos y utilizan su higiene bucal?  SI  NO  NV  NA

79. ¿Algun miembro del CAE y/o docente está presente durante el consumo de los alimentos?  SI  NO  NV  NA

80. El CAE lleva el control del consumo de alimentos y registra la cantidad de usuarios atendidos?  SI  NO  NV  NA

**V. TRANSPARENCIA Y NEUTRALIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

81. **TRANSPARENCIA**  
81.1. ¿Es accesible (fácil de encontrar y obtener) la información que brinda el Miembro del CAE?  SI  NO  NV

81.2. ¿Es oportuna (momento apropiado, a tiempo) la información que brinda el Miembro del CAE?  SI  NO  NV

81.3. ¿Es comprensible (clara) la información que brinda el Miembro del CAE?  SI  NO  NV

82. **NEUTRALIDAD (Imparcialidad)**  
82.1. ¿Algun operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pudo ejercer o recibir a cambio de brindar alimentos del Programa Gali Warma?  SI  NO  NV

82.2. ¿Algun operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pudo ejercer o recibir a cambio de brindar alimentos del Programa Gali Warma?  SI  NO  NV

82.3. ¿Algun operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pudo ejercer o recibir a cambio de brindar alimentos del Programa Gali Warma?  SI  NO  NV

83. OBSERVACIONES (o dificultades): *La sala ya está y A.M.E. Ecuador: 20 años 25, 46 labor de yells*

84. RECOMENDACIONES

85. FECHA FINAL de la entrevista: *29/03/2023* 86. HORA FINAL de la entrevista: *10:30*

DATOS DEL INTEGRANTE DEL CAE o PADRE/APROXIMADO a AUTORIDAD QUE COLABORA CON BRINDAR INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA DURANTE LA APLICACIÓN DE LA FICHA DE VIGILANCIA

DATOS DEL VEEDOR - MIEMBRO VOLUNTARIO DEL COMITÉ LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA QUE APLICA LA FICHA DE VIGILANCIA EN LA IE

DATOS DEL MIEMBRO DEL EQUIPO TÉCNICO REGIONAL DEL COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA QUE MONITOREA Y COLABORA CON EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN

Nombre y Apellido: *Don. Leonidas Maldonado* Nombre y Apellido: *Guillermo* Nombre y Apellido: *Yotobio Arcando*

Cargo: *CAE* Cargo: *PAE* Cargo: *PAE*

Correo electrónico: *luciano@cae.com* Correo electrónico: *974341078* Correo electrónico: *luciano@cae.com*

Teléfono: *984346574* Teléfono: *974341078* Teléfono: *984346574*

Anexo 02. FOTOGRAFIAS



